

INTERVJU I S MADRID FUSIÓN: Edgar Núñez

VELIMIR CINDRIĆ



Edgar Núñez (41), chef restorana Sud 777 u Mexico Cityju, trenutačno 23. na listi 50 najboljih restorana Latinske Amerike, još se kao vrlo mlad „zaljubio“ u povrće. Tu strast usadila mu je majka, a danas ona čini temelj njegove kulinarske filozofije.

Núñez je profesionalnu karijeru započeo učenjem zanata u slavnim restoranima, poput španjolskog El Bullija, danske Noma ili onih koji nose ime Paula Bocusea u francuskome Lyonu. Osamostalio se 2008. otvaranjem restorana Sud 777, gdje je imao priliku predstaviti svoju viziju vrhunske kuhinje, primjenjujući različite suvremene tehnike na svakodnevnom, autohtonim meksičkim namirnicama. Taj rad donio mu je mjesto broj 12 na listi 50 najboljih restorana Latinske Amerike. Nakon toga, 2016. je, kao suvlasnik i chef, otvorio Comedor Jacintu, meksičku zalogajnicu s mnogo neformalnijim, opuštenim konceptom, gdje služi jela koja su obilježila njegovo djetinjstvo, sve u skladu s njegovim viđenjem suvremene meksičke kuhinje. Također je i vlasnik Kokeshi by Sud 777, lokala unutar svog paradnog restorana, koji poslužuje jela azijske kuhinje.

Njegov meni u restoranu Sud 777 donio mu je 2020. nagradu za Najboljeg chefa, dok se sam lokal našao na popisu najboljih restorana s ponudom jela od povrća.

Edgar je danas vodeći promotor moderne meksičke kuhinje i njezinih tipičnih namirnica, a krasi ga veliko poštovanje prema tradiciji i njezinim procesima. Također je stekao priznanje za svoju kulinarsku filozofiju vezanu uz održivost, a kao jedan od prvih meksičkih chefova koristio je vlastite namirnice i lokalne sirovine proizvedene u neposrednoj blizini njegovih

restorana. Nuñez obožava lokalne namirnice i istraživanje njihova podrijetla, što ga je dovelo i do pokretanja Lo Dirás de Chía, trgovine voćem i povrćem u gradskoj četvrti Condesa.

U skladu s Nuñezovom osobnošću, njegovi lokali imaju sjajan, opušteni ugođaj i slove kao zabavni. Prostor Suda 777 ima čiste linije, a podijeljen je na nekoliko sala, od kojih svaka djeluje intimno. Degustacijski meni uključuje egzotičnu mješavinu jela - kamenice s koštanom srži i artičokama, crni bakalar s krastavcima, korijanderom i kikirikijem, guanciale sa zelenim graškom, pitaja (kaktusno voće, dragon fruit) s kaduljom, limunom i džinom, dimljeni čaj s paprom, čokoladom i narančom...





Ima li vaše bavljenje gastronomijom ikakve veze s vašom obitelji?

Minimalno. Moj je otac u Mexico Cityju imao nekoliko trgovina s ukiseljenim proizvodima, džemovima, usoljenim bakalarom, vinom i slično. Zapravo nije imao veze s gastronomijom, ali je prodavao te proizvode. Kad je prije 15-20 godina završavao karijeru, pitao je mog brata i mene jesmo li zainteresirani preuzeti posao. No, kako niti jedan od nas nije pokazao želju, prodao ga je svojim partnerima, a mi smo krenuli svojim putem. Majka je bila tipična meksička domaćica i brinula se za obitelj i kuću, kuhala po cijeli dan, prema onoj staroj – svaka meksička žena kuha tri puta dnevno. Hrana je bila važna u obitelji, što je očito ostavilo traga na meni. Mama je bila vegetarijanka, pa kad sam ja počinjao ovaj posao, pokušavao sam posegnuti u svoja iskustva iz mladosti. A to su bila jela s mnogo povrća koja nam je pripremala mama. Tako je nastao moj stil kuhanja koji se pokazao drukčijim od svega ostalog u ponudi.

Naučili ste kuhati uz majku?

Ne. Zapravo je to vrlo čudno. Kod mene nije slučaj da sam počeo kuhati uz baku ili mamu i onda zavolio taj posao, kao što je to često kod mojih kolega. U djetinjstvu i mladosti sam samo volio jesti i nikad nisam pokušavao bilo što u kuhinji. Recimo, najviše se sjećam graha, kao variva ili graha sa sirom cotija (odležani meksički sir od kravljeg mlijeka, nazvan po gradu Cotija u Michoacánu), rajčicom, češnjakom i korijanderom. To jelo u obliku juhe moja je majka jela svaki dan za doručak.

Dakle, ljubav prema povrću usadila vam je majka još u djetinjstvu. Nije li čudno da dijete postane ljubitelj povrća?

Možda. Ali trebate znati da je doba mog djetinjstva bilo vrlo različito od onoga u kojem djeca danas odrastaju. Nismo imali obilje informacija koje, recimo, imaju moje kćeri. Jednostavno, nismo imali mnogo opcija. Ono što djeca danas vide na televiziji i na internetu i što žele kušati, to je čitavo obilje. Tu i nastaju problemi, ako želite da vam se djeca zdravo hrane. Društvo djece u školi postaje problem, jer nemaju sva djeca odgoj kakav imaju moja u našem domu. Njihovi kolege nose u školu colu i različitu industrijski proizvedenu hranu, koju moje kćeri žele kušati, a što je vrlo nezdravo. Recimo, njihovi prijatelji stalno idu u restorane brze hrane i pitale su me zašto ih tamo nikad ne vodim. A ja sam im rekao da je ta hrana smeće i da ju ja ne volim. No, odveo sam ih jednom i one su naručile što su htjele, a ja nisam ništa. Čudile su se i pitale zašto. Jednostavno zato jer ne jedem takvu lošu hranu, masnu i čudnog mirisa, rekao sam. One su kušale ono što su naručile i nije im se svidjelo. Znaite, vrlo su ponosne što je njihov otac poznati chef, da nastupam na televiziji, i ne žele se povoditi za ostalom djecom, već im pokušavaju objasniti što je to dobra hrana.

U kojem ste trenutku shvatili da će kuhanje biti vaša profesija?

Počeo sam raditi vrlo mlad, sa 16-17 godina, jer sam nastupio roditeljski dom. Moj je otac bio vrlo strog i stalno sam se s njim sukobljavao. Počeo sam raditi u hotelu, jer je to bio jedini posao koji sam mogao dobiti. Zapravo sam želio postati krupije i poslao sam upit u jedan hotel s kasinom u Barceloni. Odbili su me jer sam bio maloljetan, ali su mi rekli da, ako želim, mogu dobiti posao u kuhinji, kao perač posuđa. Bio sam ponosan i nije dolazilo u obzir da se vratim kući, pa sam prihvatio. Dakle, u kuhinju sam došao iz nužde, a ne zato što sam želio postati kuhar. Zato često kažem da je kuhinja odabrala mene, a ne ja nju. Počeo sam od dna i penjao se korak po korak.

Kako je rad u El Bulliju, Nomi i Paul Bocuseovim restoranima utjecao na ono što danas radite?

To su sve utjecaji. Mnogo toga utječe na mene, svakodnevno... Ovaj kongres, razgovor s vama..., sve to utječe na mene. Ako ste otvoreni prema svemu, možete upiti mnogo toga i naučiti kako stvari koje radite možete raditi bolje. Ja ću, recimo, odavde otići kući kao bolja osoba, s više znanja. Kad sam bio mlad, bez ičega u glavi i bez informacija, rad u tim restoranima naučio me svemu. Ako ste pametni, učit ćete od svakoga koga sretnete na životnom putu.

Noma vam se sigurno činila vrlo stranim mjestom?

Da, vrlo različito od Meksika. Kad sam tamo počeo raditi, bio sam svima vrlo čudan. Svi su bili čuli za Meksiko, ali nikada prije nisu upoznali bilo koga od tamo. Meksički folklor, kakav su oni zamišljali, bio je jako daleko od stvarnosti. Bilo je vrlo smiješno, sudar dva svijeta. Tada Noma nije bila slavna kao danas i radili smo sve da bi se zaradilo. Recimo, pripremali smo doručak za službenike islandskog veleposlanstva, koje se nalazilo u istoj zgradi. Bilo je dana s tri gosta za ručak i 20-ak za večeru. I kad bi došao neki gost sa španjolskog govornog područja, René (Redzepi, chef Noma, op.a) bi uvijek slao mene da objasnim jelo.

A u Lyonu?

Tamo sam bio vrlo mlad i naučio sam francuski, jer nitko nije govorio engleski. Tamo sam naučio o disciplini i redu, jer su to bile vrlo stroge kuhinje. Dotad sam bio vrlo nedisciplinirana osoba, a francuska kuhinjska hijerarhija dovela me u red, naučila da u životu čovjek, ako želi nešto postići, mora biti vrlo usredotočen na ono što radi, discipliniran... Danas sam vrlo strog prema sebi – budim se uvijek u sto vrijeme, vježbam, razgovaram s kćerima..., i dan mi je vrlo strukturiran.

Kako ste razmišljali u vrijeme otvaranja restorana?

Znate, kad sam otvarao restoran bio sam vrlo mlad, imao sam 26-27 godina i bio sam još neuk. A neukost je u tom slučaju prednost, jer uopće niste svjesni svih faktora onoga u što ulazite. Kad danas otvaram restoran, svjestan sam svega što može poći po zlu i znatno sam

oprezniji. Razmišljate o previše toga i to je grozno. Jer postoji granica u znanju i svjesni ste u koliko stvari možete pogriješiti. Kad sam te 2008. otvorio restoran, bio sam tip koji zna raditi španjolska jela, francuska jela, pa malo od svega što sam pokupio usput, tako da sam krenuo s tom mješavinom svega što sam dotad naučio. I onda shvatite da ste jedan od 95% restorana koji kopira jela, neki bolje neki lošije. Kopirate jela ljudi koji su do nečeg sami došli, nečeg što već postoji. A kad sam to shvatio, nakon četiri-pet godina, počeo sam graditi vlastiti stil. Osim toga, u početku nastojite nešto zaraditi, a kad postignete financijsku stabilnost, osjećate se slobodniji raditi drukčije stvari. Tako sam počeo nuditi fiksni meni s tri-četiri jela, koja sam mijenjao svaki dan, dakle kao što je to u Francuskoj radio pokret bistronomy. U tom meniju nudio sam vlastita, originalna jela i to se ljudima svidjelo. S vremenom sam postao samouvjereniji i ponudio više takvih jela u obliku degustacijskog menija.

Koja je bila bit te promjene?

Bit je bila da sam počeo nuditi jela s više povrća, više sezonskih namirnica, s tipičnim meksičkim okusima. Znate, kad krenete u posao, želite postati poznati u vlastitome gradu, u vlastitoj zemlji... Tako počnete rasti i razvijati se. Oni koji kažu - želim biti poput rock zvijezde griješe, jer u ovome poslu treba ići korak po korak. Kad sam ja počinjao u kuhinji, dakle prije 25 godina, chefovi nisu kotirali u društvu kako kotiraju danas. Tako da takve želje kod mene nisu postojale. Danas mladi kuhari žele uspjeh odmah, postati slavni preko noći, biti na televiziji. Ne žele žrtvovati 25 godina, nego sve preskočiti i odmah biti slavni. Svemu ne pomažu niti investitori, koji također vjeruju da je to moguće i da je lako otvoriti restoran. Danas u svijetu, u svim velikim gradovima ima mnogo investitora koji žele lako i brzo zaraditi novac preko mladih talentiranih ljudi. I oni moraju naučiti kako se to radi korak po korak i vodi posao kao što je restoranski.

Zašto ime Sud 777?

Kad sam otvarao restoran, mislio sam raditi francuskim stilom, provansalsko-španjolsko-talijanskim. Sud znači jug na francuskom, katalonskom i talijanskom, a restoran se nalazi na jugu Mexico Cityja, s tim da sam dodao i 777, što je ulični broj lokala.

Kako biste sami opisali svoj kulinarski stil?

Jednostavno – suvremena meksička kuhinja.

Povrće igra važnu ulogu?

Da, s tim da u mojoj povrtnoj kuhinji rabim mnogo vrsta masti. Ekstrahiram mast različitih životinja, riba, različitih povrća..., i na tim mastima pripremam povrće. Na taj način dobivam jače okuse. Nekad je to povrće spravljeno u njegovoj vlastitoj masnoći, kao recimo avokado. Rabim ulje različitih sjemenki, svinjsku mast, mast tune, govedu mast... Isprobao sam mnoštvo toga i pokušao otkriti koja vrst masti najbolje odgovara kojem povrću, odnosno koja mast najbolje pojačava njegov okus.



Možete li navesti par primjera vaših tipičnih jela?

Postao sam poznat po svojim jelu od mrkve spravljene u pačjoj masti. Jedan od španjolskih novinara je to kušao i oduševio se. To je bilo jelo koje je potpuno promijenilo moj način razmišljanja. Dobio sam samopouzdanja da nastavim tim putem. Tu mrkvu pripremam po principu confita, u vakuumu na niskim temperaturama, a onda ju stavim u žar, tako da postane crna izvana. Kad ju prežete iznutra je narančasta s tankim crnim rubom, a okus je nevjerojatno moćan. Poslužujem ju samo s malo crème fraîchea. Mrkvu sam počeo i odležavati u zemlji. Nakon toga ju izvadim, narežem i vratim u zemlju u kutiji. Tako postane vrlo mekana i lako se jede, a okus je nevjerojatan.

Povrće pripremam i kao neke proteine, recimo ribu u soli. Primjerice, u soli pečem ciklu, pa poslužitelj tako pripravljen povrće donese pred gosta, razbije oklop od soli, oguli ciklu, stavi na tanjur i zalije koncentriranim umakom od cikle. Kad kušate, okus eksplodira. Trenutačno na degustacijskom meniju imam i jelo od blago dimljene rajčice, s ikrom ježinca na vrhu. Sjajna kombinacija.

Rabite li i meso?

Vrlo malo, ali uvijek imam opciju za mesoždere. Jednom godišnje na meni stavim jedno mesno jelo. Trenutačno je to patka moulard, jer sam našao lokalnog čovjeka koji ih uzgaja, i od njih rabim jetru i prsa. Inače uzimam i lokalne prepelice, neke vrste peradi, ali ne baš često.

Imate li i à la carte jelovnik?

Da. Naime, za ručak dolazi mnogo stalnih gostiju iz okoline, koji nemaju sat i pol ili dva, koliko traje degustacijski meni. À la carte jelovnik popisuje 22 jela i pet deserata, od kojih su neka su za dijeljenje. Ima lijep izbor juha, jer su one za nas Meksikance iznimno važne i obvezno se jedu za ručak prije glavnog jela. Imam salatu iz vlastitog vrta, dosta jela od ribe, jedno od svinjetine i jedno od patke. A degustacijski meni mijenja se svakih mjesec-dva, već prema sezonalnosti određenih namirnica. Ima 14 sljedova – tri manja jela, osam većih i tri deserta. Za sparivanje s vinom rabimo isključivo meksička vina, kojih danas u Meksiku imamo zaista mnogo. Također imamo i sparivanje s infuzijama i sokovima, jer ima dosta gostiju koji ne piju alkohol.

Koja je cijena degustacijskog menija?

Cijena je 125 dolara, a sparivanje s vinima dodatnih 90.

Što može očekivati gost koji prvi put posjećuje Sud 777?

Dočekat će ga restoran tipične meksičke arhitekture, vrlo u skladu s okolicom i prava meksička hrana, dakle jela koja je pripremio meksički chef od meksičkih namirnica. Jer vjerujem da je jedino to prava meksička hrana. Znaite, predodžba stranaca o meksičkoj kuhinji vrlo je različita od prave lokalne meksičke kuhinje. Možda ćete na prvi pogled, zbog suvremenog izgleda jela, reći da to nije tradicionalna meksička hrana, ali kad ju kušate, bit će vam jasno da se radi o autentičnom okusu.



Poznati ste kao vodeći promotor moderne meksičke kuhinje. Što za vas znači taj pojam?

Moderna meksička kuhinja znači da u jelima možete imati bolje namirnice, da može biti više svježih hrane u kuhinji, više lokalnog povrća koje se donedavna nije rabilo u restoranima, jer se mnogima činilo preobično. Prije 20 godina nitko nije išao u meksičke restorane. Moja majka nikada nije htjela ići u meksički restoran i rekla bi – to jedem svaki dan i mogu si sama skuhati. Takav način razmišljanja kod Meksikanaca smo počeli mijenjati. U Mexico Cityju su prije 20 godina vjerojatno postojala tek tri meksička restorana, a ostalo su bili francuski, španjolski, talijanski... To smo počeli mijenjati. Danas mladi chefovi žele kuhati meksičku hranu, a ne stranu kuhinju. To je za mene moderna meksička kuhinja i razlog zašto smo u Latinskoj Americi danas vodeći u fine diningu, odnosno suvremenoj kreativnoj kuhinji.

Koliko chefova u Meksiku razmišlja slično vama i kako će se meksička kuhinja razvijati u budućnosti?

To je vrlo snažna fronta i mogao bih vam navesti mnogo primjera. Sada imamo prisutnu drugu i treću generaciju poznatih meksičkih chefova. Prva generacija učinila je meksičku kuhinju poznatom širom svijeta. To su uglavnom bile žene, koje su tradicionalnu meksičku kuhinju posluživale na malo moderniji način, ali nisu ništa mijenjale. Druga generacija počela je miješati meksičku s drugim kuhinjama svijeta i stvarati jela poput rižota s poblano čilijem i slično. Ja pripadam trećoj generaciji, koja se koncentrira na tradicionalnu kuhinju, ali uz uporabu namirnica koje se prije nisu rabile u restoranima, poput svježih ribe, sirovih namirnica, naravno i uz uporabu suvremenih tehnika. I situacija se mijenja. Rade se i stvari iz drugih kultura, da bi se bolje, raznovrsnije i zdravije jelo. Moji roditelji, recimo, nikad ne bi probali ceviche ili sushi. Osim toga, globalizacija je rezultirala boljim kuhinjama u cijelom svijetu, jer su se chefovi i gosti okrenuli vlastitim korijenima. Mnogi nisu svjesni da Meksiko ima tradicionalnu kuhinju staru više od 300 godina, što nema veze s onim što su donijeli Španjolci i pretvorili u meksičku kuhinju kakva je danas široko poznata u svijetu. Tako da je globalizacija, u tom smislu, sjajna stvar.

